
Bób z kiełbasą 15 min

Dodano: 2010-01-01 17:16:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1170 razy.

Kuchnia z szybkowaru

2 szklanki młodego wyłuskanego bobu

20 dag wędzonego boczku

30 dag kiełbasy

3-4 łyżki siekanego szczypiorku

3 ząbki czosnku

0,5 szklanki wytrawnego wina

0,5 szklanki wody

1 łyżka świeżych listków mięty

2 łyżki natki pietruszki

1 pokruszony listek laurowy

sól i pieprz do smaku

Pokrojony boczek usmażyć w szybkowarze, na nim przysmażyć lekko pokrojoną w talarki kiełbasę. Dodać szczypiorek, wlać wino i wodę, włożyć miętę, listek laurowy, i bób. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać siekaną natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD